

Lasagna bianca con salsiccia e carciofi

dose per 6 persone

ingredienti:

olio extravergine di oliv, 1 busta da 500 gr. di cuori di carciofi surgelati, 250 gr. di salsiccia o cervelatina spellata (senza pelle esterna), 250 gr. di carne macinata, 100 gr. di speak (una sola fetta), 100 gr. di cotto o spalla (una sola fetta), parmigiano grattugiato, capperi 30 gr., 10 olive nere, aglio, 1 cipolla o uno scalogno, $\frac{1}{2}$ carota, sedano, vino bianco, 1 litro di besciamella, 1 pacco di lasagna fresca o quella semipronta tipo barilla, 250 gr. di provola e 250 gr. di mozzarella (entrambi da tenere in frigo almeno per un paio di ore per farla seccare).

preparazione:

Tritare con il tritatutto $\frac{1}{2}$ carota, una cipolla o uno scalogno e del sedano. Con un coltello mezzaluna ridurre a piccoli quadratini il cotto e lo speak. Mettere in una padella tipo Wok 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva (uno per ogni persona), il trito, lo speak ed il cotto. Far colorire il tutto ed aggiungere sbriciolandola la salsiccia e la carne trita. Far cuocere per almeno 10 minuti il tutto. Aggiungere un mezzo bicchiere di vino bianco e far cuocere ancora altri 5 minuti. Spegner e lasciare insaporire. Nel frattempo un'altra padellina mettere un aglio e due cucchiaini d'olio. Ridurre a fettine i cuori di carciofo ancora surgelati. Appena si è colorito l'aglio toglierlo ed aggiungere i carciofi ridotti a fettine. Cuocerli per 5 minuti. Aggiungere un bicchiere e continuare la cottura fino a che tutta l'acqua non si è asciugata. Aggiungere i capperi lavati e sgocciolati e le olive nere tagliate a pezzetti. Se la lasagna è quella fresca è necessario cuocerla in abbondante acqua per 2/3 minuti max solo per togliere la semola dalla pasta diversamente se è quella semi-pronta è possibile passare direttamente a preparare la teglia. Riscaldare la besciamella che dovrà risultare abbastanza morbida e non troppo densa.

Mettere nella teglia un paio di cucchiaini di besciamella e distribuirla su tutta la teglia. Iniziare a fare uno strato di pasta. Mettere il ripieno di carciofi, di salsicce e speak e la provola mista a mozzarella, completare ogni strato con besciamella e parmigiano. Continuare fino a terminare tutti gli ingredienti. Sull'ultimo strato coprire di besciamella e parmigiano. Infornare a 200 gradi per 30 minuti. Aprire il forno e lasciarla asciugare per almeno 10 minuti.